

Hi,  
schön, dass du bei uns bist!

Leidenschaft verbindet und Leidenschaft ist bei uns nicht nur Wein: Der eine lebte eine Zeit in Spanien, der andere in Namibia. Beide mögen Kulturelles. Diese Leidenschaften wollen wir mit euch teilen – in Kiel, unserem Wohnort.

Genieß entspannte Stunden, koste spanische, südafrikanische und namibische Getränke, teste unsere Kleinigkeiten, die zu großen Teilen aus regionalen Lebensmitteln erstellt werden, komm zu unseren kulturellen Veranstaltungen und probier dich durch. Denn Wein(kultur) muss vor allem eins: Schmecken.  
Und Spaß machen.

Zum Wohl, Gesundheit und Salud  
Patrick und Carsten



D.O. Weinbar Kiel

Eins ist uns wichtig: Wir mögen Menschen und Weltoffenheit. Unsere Gäste sollten diese Einstellung grundsätzlich teilen.

Die Zahlen geben die Bruttopreise in Euro inkl. Personalkosten an. Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen findest du auf einer gesonderten Karte. Bitte frag dafür die Mitarbeiter:innen.

Wein für daheim:  
D.O. Weinlager  
Knorrstr. 3  
samstags ab 15h



Karte zum Zoomen:



## OFFENES

### Blanco – Witwyn 0,2l

Primer Blanc XARELLO, SAUVIGNON BLANC, MALVASIA DE SITGES, MACABEO 2022 Avgvstvs Forvm, Penedès	7
Dent de Lleó CHARDONNAY, GARNACHA 2022 Mas Vicenç, Tarragona	8
Avgvstvs Malvasia de Sitges MALVASIA DE SITGES 2022 Avgvstvs Forvm, Penedès	9
Blanc de Mer RIESLING, VIOGNIER, CHARDONNAY 2020 Bouchard Finlayson, Cape South Coast	

### Rosado – Rooswyn 0,2l

Flors i Violes GARNACHA, SHIRAZ, TEMPRANILLO 2022 Mas Vicenç, Tarragona	8
Cauzón natural GARNACHA, PINOT NOIR, 2022 Bodega Cauzón, Granada	9

### Tinto – Rooiwyn 0,2l

Meerhof PINOTAGE 2020 Meerhof Wine Celler, Swartland	7
Primer Negre MERLOT, TEMPRANILLO, GARNACHA 2021, Avgvstvs Forvm, Penedès	7
Terraprima CABERNET FRANC, GARNACHA, SYRAH 2017 Can Ràfols dels Caus, Penedès	8
Duende natural SHIRAZ 2021 Bodega Cauzón, Granada	9
Arlequi CABERNET SAUVIGNON, CARINYENA, MERLOT 2019 Mas Vicenç, Tarragona	10

### Orange – Oranjewyn 0,2l

La Peona natural XARELLO VERMELL, XARELLO 2019 Heretat Mont Rubí, Penedès	9
--	---

### Cava – Vonkelwyn 0,1l

Vives Ambròs Brut Reserva MACABEO, PARELLADA, XARELLO 2017 Vives Ambròs, Tarragona	6
---	---

## APERITIV

Namibian Sprizz 0,25l u.a. mit Vermut, Cava, Tonic und Angustora Bitter	10
Vermut Sprizz 0,15l mit einem Schuss Cava oder Tonic - prickelt beides!	8

## WASSER

Viva con Agua laut oder leise 0,75l	2
--	---



### AFTER-PARTY

Der Wein schmeckt und der Abend ist noch jung? Dann nimm' dir doch eine Flasche aus der Karte der offenen Weine für die Afterhour mit! Ab zwei Flaschen gibt es einen praktischen Beutel dazu.

je Buddel  
Glaspreis x2

mit Korkenzieher und zwei Bechern für's Picknick +5  
mit Korkenzieher und zwei unserer Gläser +19

### PROBIER MAL EINEN VERMUT

7103 Petit Celler 0,1l 6

No passis pena MANTONEGRO [mediterrane Kräuter, Zimt, Nelken]

Te dic cosas PREMSAL BLANC [süße Kräuter, Sternanis, Zitrone]

Fernández Pons 0,1l 7

blanco MACABEO [Orange, Thymian, mediterrane Noten]

rosado GARNACHA [Sommerfrüchte, Zitrone, Zimt]

rojo MACABEO [Orange, Thymian, Zimt, Beifuß, Karamell]

Jaume de Puntiró 0,1l 8

Puntiró CHARDONNAY [Fenchel, Rosmarin, Kamille, Zitrone, Orange]

Jeweils mit Eis und passend garniert (Olive, Orange, Himbeere oder Grapefruit).

### LÜTTES FÜR ZWISCHENDURCH

Licor de Hierbas 3cl Kräuterlikör aus Galicien 3

Amarula 3cl Sahne-Marula-Likör 3

Springbock 4cl Süßer Likör aus Amarula und Pfeffi 4

Essence of Namibia 3cl Kräuterlikör aus der Teufelskralle 5

Dandy Dattelschnaps 3cl Fassgelagerter Schnaps aus Königsdatteln 5

### AUCH BIER KANN LECKER SEIN

Bier vom Fass

Estrella Galicia 0,3l Lager aus dem Norden Spaniens 4

Bier nicht vom Fass

IPA Friday 0,33l von AND UNION 5

Estrella Galicia 0,33l Flaschenbier aus Galicien 4

Estrella Galicia 0,0% 0,33l - die alkoholfreie Variante 4



## GIN-VOLL

<b>Larios 4cl – Spanien</b>	6
Larios 12 [pikante, würzige Aromen treffen auf frisch-fruchtige Zitrusnoten. Finish mit Orangenblüten für einen floralen Charakter]	
<b>Desolate Gin 4cl – Namibia</b>	8
Desolate Marula [Gin mit der bekannten Marula Frucht, einer Frucht mit süß-säuerlichem Fruchtfleisch und präsenten Wacholdernoten]	
Desolate Oak rested [Wacholder-Lemon-Basis ergänzt mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer und Sternanis, 6 Wochen gereift in französischen Eichenfässern]	
Desolate Crystal Clear [Wacholder-Lemon-Basis mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer, Sternanis und Teufelskrallen]	
<b>Stillhouse Atlantic Gin 4cl – Namibia</b>	9
Stillhouse Atlantic Gin [Wacholder, Zitruschalen, Koriander und Angelika Wurzel mit Zutaten aus der Namib. Er wird verfeinert mit !Nara Melone, Atlantischer Meerlattich, Baobab Frucht und Wildhibiskus]	
Stillhouse Wild Gin [Wacholder und Koriander, mit afrikanischen pinkem Pfeffer und wildem Hibiscus, Cascara (Kaffeekirsche) und wildem Rosmarin]	
Als Gin-Tonic? Passendes Tonic von Fever Tree (0,2l)	+2
<b>CIDER &amp; TINTO DE VERANO &amp; DESSERTWEIN</b>	
<b>Sidra Maeloc 0,33l</b>	4
Herrlich natürlich und erfrischend, aus dem Norden Spaniens: als Apfel- oder Erdbeercider	
<b>Tinto de Verano 0,2l</b> Erfrischender, selbstgemachter Weinmix aus Rotwein und Zitrone	7
<b>Vino de postre – Nageregwyn 0,1l</b>	
El Vi del Vent MOSCATEL Mas Vicenç, Tarragona	5



## FÜR UNS SOFTE

<b>Namibischer Sundowner</b>	4
<b>Hausgemachter Rock Shandy</b> 0,3l Zitronenlimonade, Selter und vierzig (bei nervöser Hand fünfzig) Tropfen Angostura Bitter (enthält Alkohol) auf Eis	
<b>Komplett alkoholfrei</b>	4
<b>LEMONAID+, ChariTea</b> 0,33l Was das süße Herz begehrt: Limette, Maracuja, Blutorange oder Red Rooibos	
<b>Kombucha</b> 0,33l	5
Kombucha ist ein fermentiertes Teegetränk und die perfekte Weinalternative.	
<b>Cascarah</b> [Karamelprofil mit einem Hauch von Kakao und Zitrus, begleitet von einem Lavendelbouquet]	
<b>Lemondrop</b> [kräutrige Töne von Hopfen und Gras mit kräftigen Frucht- und Zitrusnoten, akzentuiert von Holunderblüte und zurückhaltender Süße]	
<b>Early Bird</b> [Bergamotteschale und Maulbeerholz mit einem zitrusartigen Profil und Noten von verbranntem Zucker]	
<b>Hybiskus7</b> [Floraler Hibiskus vereint mit Zitrusnoten von Limettenschalen mit Hopfen]	

## WACHMACHER

Espresso	2
Americano	3
Café bombón	4
Americano mit Amarula	4

## BUDELWEINE

Die Flaschen kommen mit einer kleinen Snackauswahl.

<b>Blanco – Witwyn</b> 0,75l	
<b>Durona blanc natural</b> PARELLADA 2017 Heretat Mont Rubí, Penedès	32
<b>Durona blanc</b> PARELLADA 2017 Heretat Mont Rubí, Penedès	32
<b>Life from Stone SAUVIGNON BLANC</b> 2022 Springfield Estate, Robertson	34
<b>Mountain Wine MOSCATEL</b> 2020 Calvente, Granada	36
<b>NVDE natural</b> MACABEO 2019 Avgvstvs Forvm, Tarragona	38
<b>Miss Lucy SAUVIGNON BLANC, SEMILLON, PINOT GRIS</b> 2019 Springfield Estate, Robertson	38



Avgvstvs CHARDONNAY 2019 Avgvstvs Forvm, Tarragona	40
Saboteur CHENIN BLANC, VIOGNIER, BLANC FUMÉ 2019 Luddite, Western Cape	54
Endura Single Vineyard CHENIN BLANC 2019 Perdeberg, Paarl	58

#### Rosado – Rooswyn 0,75l

One Night's Rosé SUMOLL 2020 Heretat Mont Rubí, Penedès	28
Saó rosat GARNACHA, SHIRAZ 2021 Mas Blanch i Jové, Costers del Segre	30
Rosat de Mitjanit GARNACHA 2020 Vinyes Domènech, Montsant	32
Amicamat MANTO NEGRO 2021 Jaume de Puntiró, Mallorca	40

#### Tinto – Rooiwyn 0,75l

BLACK GARNACHA 2020 Heretat Mont Rubí, Penedès	26
Nit de Lluna SHIRAZ, GARNACHA, ULL DE LLEBRE, CARINYENA 2018 Mas Vicenç, Tarragona	28
Saó Abrivat TEMPRANILLO, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON 2018 Mas Blanch i Jové, Costers del Segre	29
Guindalera TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON 2017 Calvente, Granada	33
Saó Expressiu GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO 2018 Mas Blanch i Jové, Costers del Segre	40
Iradei natural TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 2018 Bodega Cauzón, Cortes y Graena (Granada)	42
Castillejos CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT 2017 Calvente, Granada	44
Work of Time CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT 2016 Springfield Estate, Robertson	52
Saboteur MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT 2018 Luddite, Western Cape	54
Endura Single Vineyard PINOTAGE, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC 2017 Perdeberg, Paarl	58

#### Cava – Vonkelwyn 0,75l

Ancestral natural PARELLADA 2020 Heretat Mont Rubí, Penedès	32
Vives Ambròs Brut Nature Gran Reserva CHARDONNAY, MACABEU, XARELLO 2016 Vives Ambròs, Tarragona	34
Méthode Cap Classique Brut CHARDONNAY, PINOT NOIR 2020 Graham Beck, Western Cape	45



## TAPAS, HÄPPCHEN, SNACKS

Gastfreundschaft bedeutet immer eine Kleinigkeit mehr zu geben: Daher gibt's bei uns immer mal wieder einen kleinen Snack dazu. Ist der Hunger größer? Kein Problem! Nicht nur Fine Wining, sondern auch Fine Dining bei uns.

### Brot mit Dip

**Portion Brot mit Aioli** 4

Feines Brot von Rönnau mit einem Aioli-Rezept von Cisco

**Portion Brot mit Olivenmus** 4

Lekkeres Mus aus Oliven an Brot.  
Vegan, mit Sonnenblumenkernen

### Der kleine Snack zum Wein

**Biltong** 5

jeweils circa 50 Gramm luftgetrocknetes Rindfleisch,  
frisch wie aus Namibia, nur aus dem Allgäu.

Moyo meint: Lekker Proteinsnack [traditional oder chili taste]

**Schokolade** 3

**fairafric!**

jeweils circa 40 Gramm. Kommt wahlweise in den Sorten:

80% Zartbitter

80% Zartbitter + Fleur de sel

72% Zartbitter + Milch

70% Zartbitter + Kakaosplitter

70% Tigernuss + Mandel

43% Milch

43% Milch + Fleur de sel

### Zum längeren Schnabulieren

**Käseallerlei** 11

Lekkere Käsevariation aus Schleswig-Holstein.

Kommt zusammen mit Oliven und Nüssen

**Wurst- und Schinkenallerlei** 11

Zarter Schinken und spannende Wurstvariation kombiniert mit

Oliven, Brot und Nüssen. Schinken und Wurst aus

Schleswig-Holstein – genauer gesagt vom

Rinderhof Seyer und Hof Steffen

**Allerlei für Zwei** 20

Allerlei Käse, Wurst und Schinken mit kleinen gemischten

Tapas für gemeinsames Schnabulieren

